



特徴のある新しい芋焼酎造りへの挑戦

国分酒造株式会社
代表取締役 笹山 護

国分酒造は1986年に創立しました。前身は、当時の国分市・始良郡内の焼酎蔵が10蔵集まり、瓶詰め工場として1970年に設立した加治木酒造協業組合です。製造を行わない瓶詰め工場に限界を感じ、1986年6月、現在の霧島市国分川原の地に、製造免許を1本化して国分酒造が誕生しました。1986年10月、代表銘柄の「さつま国分」が発売となり、現在でも、地元の方々を中心に、ご愛飲頂いています。

杜氏の安田宣久は、1986年の国分酒造創立時に蔵人として国分酒造へ入社し、先代の阿多杜氏の下で焼酎造りを学び、1992年から弊社の杜氏となりました。1997年、地元酒販店の熱意に押されて、安田は”いも麴”を使った芋100%焼酎に取り組み、試行錯誤を繰り返す中で、芋焼酎造りの面白さや可能性を強く感じるようになりました。この経験が転機となり、その後、いろいろな新しい焼酎造りにチャレンジしました。

2012年、10本の苗から復活させた”蔓無源氏”の芋を使った、芋100%焼酎に取り組みました。仕込み終了間際に、まだ芋が残っていると連絡があり仕入れましたが、芋畑でしばらく置かれていたため、熟した状態になっていました。農家の方は痛んだ箇所をわざわざ切って納品し、農家の思いに応えるため仕込みましたが、非常に刺激臭の残る焼酎となってしまいました。商品化は難しいと感じていました。半年ほど経った頃から、刺激臭の中に、ライチのような果実系の香りを感じるようになって

きました。2013年秋に芋焼酎「安田」と命名し発売したところ、これまでにないタイプの焼酎として大きな反響があり、2017年4月に日本政策投資銀行から出された”新しい焼酎の時代”という調査レポートに、画期となる可能性を秘めた焼酎が誕生したと紹介されました。これまで、芋焼酎造りでは新鮮な芋を使わないとダメだというのが業界の常識でしたが、芋を貯蔵・熟成させるという新たな取組が広がるきっかけになったと感じています。

2017年秋に工業技術センターから分けて頂いた鹿児島香り酵母1号は、その後の弊社の芋焼酎造りで非常に大きな変革をもたらしました。酵母による焼酎の風味への影響を改めて思い知らされ、焼酎の可能性が大きく広がったと感じています。工業技術センターが県内の蔵元向けに実施している勉強会でこの酵母の存在を知ったのですが、鹿児島香り酵母1号がなければ、「フラミンゴオレンジ」などの焼酎が生まれることはありませんでした。

最近では、いろいろな蔵元から新しいタイプの焼酎が次々に誕生し、工業技術センターが果たしている役割は非常に大きいと思います。また県内では次代を担う若手蔵元も増え、新しいことにチャレンジできる土台が整い、焼酎業界の先行きは明るく面白いと感じています。一方で現在は、さつまいも基腐病という非常に大きな問題に直面しています。今後とも、直面するいろいろな問題を克服しながら、多くの方に喜んでもらえるような焼酎造りにチャレンジしていきたいと思っています。



特徴のある新しい芋焼酎



芋切りの様子